

II Circuito Gastronômico FASF – 2023

Regulamento do Concurso

1- Introdução:

O presente regulamento rege o concurso gastronômico do II Circuito Gastronômico FASF, a ser realizado nas cidades de Luz, Córrego Danta e Dores do Indaiá, na região do Alto São Francisco, Minas Gerais.

2- Objetivos:

O Circuito Gastronômico FASF é um concurso entre bares, botecos e restaurantes sediados nas cidades supracitadas que objetiva a valorização da gastronomia e cultura popular e estímulo ao turismo regional, bem como a divulgação dos estabelecimentos das cidades, com seus diferentes tira-gostos e, especialmente para o evento, pratos desenvolvidos para a competição, conforme normas do presente regulamento.

Também é foco do Circuito disseminar conhecimentos de manipulação higiênica dos alimentos, técnicas de gestão e de bom atendimento das pequenas empresas de alimentação, fomentando o seu crescimento e engrandecendo a economia dos municípios envolvidos.

Os pratos desenvolvidos para o concurso oportunizam ao estabelecimento oferecer ao público a degustação de pratos criados por seus proprietários, assessorados pela equipe FASF, atraindo não apenas seus consumidores habituais, mas principalmente novos clientes, incrementando o comércio e a renda dos estabelecimentos participantes.

Objetiva, ainda, a ampla divulgação da cultura regional, tanto pelos pratos desenvolvidos quanto pelo incentivo aos músicos locais a participarem dos eventos.

3- Organização:

O II Circuito Gastronômico FASF será realizado pela FASF, em parceria com entidades envolvidas no evento. A Comissão Organizadora será formada por membros designados pela FASF, componentes do corpo docente e técnico-administrativo, além de outros da comunidade acadêmica ou externa que possam ser também designados.

O estabelecimento inscrito cede à Comissão Organizadora o direito de usar a sua marca, a foto e a descrição do prato inscrito para publicações de interesse do evento.

4- Definição:

Cada estabelecimento participante deverá elaborar um prato, cujos ingredientes ou apresentação sejam inéditos no estabelecimento. O prato deverá ser constituído preferencialmente de uma porção, petiscos ou similares, devendo conter, como ingrediente obrigatório, ao menos um tipo de PANC (planta alimentícia não-convencional), conceito esse a ser trabalhado e orientado pela FASF aos estabelecimentos participantes. A inclusão do ingrediente obrigatório visa nivelar as preparações para uma avaliação mais justa e resgatar os primórdios da gastronomia, como manifestação cultural e social. A FASF fará ações de incentivo ao uso e consumo de PANCs, paralelamente à realização do evento.

A composição do prato inscrito pelo estabelecimento é livre, porém deverá servir de 2 a 3 pessoas. Fica afixado para todos os estabelecimentos o valor de R\$44,90 por prato, enquanto durar o evento.

5 - Da participação:

A Comissão Organizadora convidará bares, botecos e restaurantes para participar do evento. A entrega desse regulamento aos proprietários se configurará como convite. Os proprietários terão, após a entrega do regulamento, um prazo de 7 (sete) dias corridos para definirem sua participação.

A organização, após a definição dos bares e/ou botecos participantes definirá os detalhes finais do Concurso e sorteio das datas do evento em cada estabelecimento.

Para efeito de participação no 2º Circuito Gastronômico FASF, considera-se apto o estabelecimento comercial que atender às seguintes características:

- a) Localizado em uma das cidades em que ocorrerá o concurso;
- b) Possuir CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;
- c) Ter Alvará de funcionamento atualizado na Prefeitura Municipal;
- d) Atender às exigências da Vigilância Sanitária, no que diz respeito à higiene dos ambientes e manipulação dos alimentos;
- e) Elaborar e servir o prato conforme definido no item 4.

Para efeito de inscrição, uma ficha será preenchida por cada bar participante, constando a assinatura de um responsável e indicando que concorda com este Regulamento.

O estabelecimento deverá se dispor a receber, com data e horários previamente marcados, grupos de professores e alunos da Fasf, para discussão de estratégias de elaboração dos pratos, além de orientações pertinentes. Deverá também fornecer a esses grupos a receita/ficha técnica do prato participante, para elaboração de tabela nutricional. Todo esse procedimento ocorrerá sob termo de sigilo assinado pelos integrantes dos grupos.

6 – Das datas e dinâmica do evento

Os pratos serão apresentados pelos estabelecimentos em um único dia para cada estabelecimento, em data a ser previamente marcada. A previsão de ocorrência das apresentações é da 2ª quinzena de setembro à 1ª quinzena de novembro, nas cinco cidades. As datas detalhadas serão apresentadas posteriormente aos participantes confirmados, assim que forem definidas as confirmações.

A avaliação dos pratos ocorrerá, exclusivamente, na data designada para o estabelecimento. O estabelecimento não poderá oferecer o prato em seu cardápio no período entre a divulgação dos pratos, realizada pela organização, até a data da avaliação do seu prato, sendo, após esse período, permitido fazê-lo.

O critério para qual data será conferida a cada estabelecimento será o seguinte: entre os estabelecimentos que optarem que o evento ocorra às sextas ou sábados, haverá sorteio das datas por estabelecimento; já no caso de estabelecimentos que optarem pelas quintas-feiras ou domingos, poderão escolher as datas.

Os horários dos eventos serão estabelecidos pelos bares, apenas as datas serão pré-definidas.

Os estabelecimentos serão responsáveis por garantir a estrutura de atendimento durante o dia designado para a avaliação, incluindo estrutura adicional devido a aumento da demanda. Toda a renda do dia da avaliação será de propriedade do próprio bar.

A forma de divulgação dos resultados finais será definida posteriormente, para cada cidade.

7 – Da avaliação

Os estabelecimentos serão avaliados com os seguintes quesitos;

a) Prato (Receita Inscrita);

a.1) Apresentação

- a.2) Composição
- a.3) Criatividade
- a.4) Sabor
- b) Ambiente;
- c) Higiene;
- d) Temperatura da bebida.

Cada quesito será avaliado e receberá as notas: de 1 à 10 (um a dez). Para a escolha do bar vencedor serão computados os votos “Popular” e dos “Julgadores Técnicos”. Os votos populares (média ponderada dos quatro quesitos, com o item (a), “Prato” com peso 7 (dividido igualmente entre os 4 subitens) que o compõe, e os demais com peso 1 terão peso final 7, e no caso dos julgadores técnicos, com peso 3, apenas o quesito do item (a) “prato” será avaliado, sendo que eles também avaliarão a presença do ingrediente obrigatório e a relevância do mesmo para a composição do prato. As notas dos julgadores também serão de 1 a 10.

Para o voto popular, será disponibilizado, após o consumo do prato, um QRCode, que levará a um formulário eletrônico, inserido no site oficial do evento, a ser construído, no qual, além das notas, o votante deverá informar nome, CPF e telefone de contato. Será permitido somente um voto por CPF, para cada dia de evento.

Para o Julgamento Técnico, a Comissão Organizadora escolherá uma equipe de juízes com conhecimento técnico de gastronomia, nutrição e atividades afins que, após visita em cada um dos estabelecimentos inscritos, emitirão seus julgamentos obedecendo também os critérios estabelecidos.

Cada estabelecimento participante receberá da Comissão Organizadora um banner, que será criado especialmente para o evento, onde estará indicado que o estabelecimento participa do 2º Circuito Gastronômico FASF. O banner deverá estar afixado em local visível durante todo o período do evento. O júri técnico será formado por 2(duas) ou 3(três) pessoas, dependendo do número de estabelecimentos inscritos na cidade, que irão avaliar o prato inscrito (uma porção), junto a uma bebida não alcoólica, sendo a porção e bebida oferecidas pelo estabelecimento participante.

8 – Da divulgação e premiações

A divulgação do evento como um todo ficará a cargo da FASF e dos possíveis parceiros do evento. Os bares participantes também serão recomendados a divulgar o

evento, uma vez que a renda dos dias de avaliação será revertida ao próprio estabelecimento.

A premiação do evento, inicialmente, constituirá de placa comemorativa do evento. Será premiado 1 (UM) estabelecimento por cidade.

9 – Considerações finais

A Comissão Organizadora do Circuito Gastronômico FASF incentiva, ainda, que nas datas previstas dos eventos os estabelecimentos disponibilizem serviços adicionais, como é o caso de música ao vivo. Haja vista que um dos objetivos do evento é promover a cultura local, é fortemente recomendável que, nesse caso, haja preferência por músicos e/ou artistas locais. Esses adicionais tem caráter sugestivo e não tem peso algum na nota.

Para os estabelecimentos que tiverem interesse, também será realizado um concurso de drinks, os quais terão suas regras divulgadas posteriormente.

Os casos omissos nesse regulamento serão tratados e deliberados pela Comissão Organizadora, cujo parecer e decisão serão irrevogáveis e irrecuráveis.

Luz, 1º de junho de 2023

Comissão Organizadora do 1º Circuito Gastronômico FASF – Edição Luz